„Professional“



162.900

„Professional II“



162.910

V2/0511

Bartscher

Bedienungsanleitung

Elektro-Fritteuse
mit Fettablasshahn
Seite 5 bis 22

D/A/CH

Instruction manual

Electric deep fat fryer
with drainage valve
from page 23 to 40

GB/UK

Mode d'emploi

Friteuse électrique
avec robinet de vidange
de page 41 à page 58

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Elektrische friteuse
met aftapkraan
blz. 59 t/m 76

NL/B

Instrukcja obsługi

Elektryczna frytownica
z kurkiem spustowym tłuszczu
strony od 77 do 94

PL

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.
Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen.
Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.
Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!
Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!
Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! *ACHTUNG!*

- o Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist **nur zum Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf **nicht** verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.

! *ACHTUNG!*

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildungen auf Seite 12):

162.900

1 Grundgerät mit Frittierölbehälter
1 Deckel
1 Frittierkorb
1 Schaltkasten mit Heizelement
1 Fettablassrohr

162.910

1 Grundgerät mit Frittierölbehälter
2 Deckel
2 Frittierkörbe
2 Schaltkästen mit Heizelement
2 Fettablassrohre

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4. Technische Daten

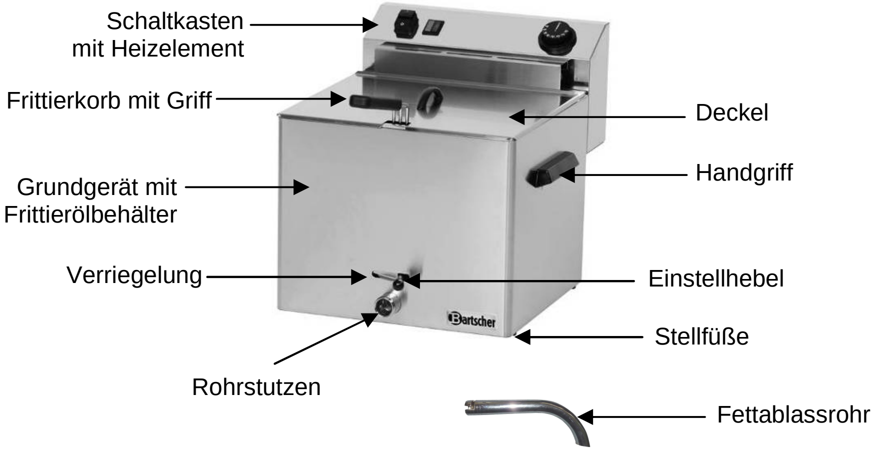
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	**Elektro-Fritteuse „Professional“ mit Fettablasshahn**	**Elektro-Doppel-Fritteuse „Professional II“ mit Fettablasshahn**
Artikel-Nr.:	**162.900**	**162.910**
Ausführung:	Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl	
Anzahl Frittierölbehälter:	1	2
Max. Füllmenge Frittierölbehälter:	10 Liter	2 x 10 Liter
Anzahl Frittierkörbe:	1	2
Abmessungen Frittierkorb:	B 300 x T 240 x H120 mm	
Einstellbereich Öltemperatur:	50℃ - 190℃	
Anschlusswert:	8,1 kW / 3 NAC 400 V	16,2 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen:	B 390 x T 450 x H 375 mm	B 780 x T 450 x H 375 mm

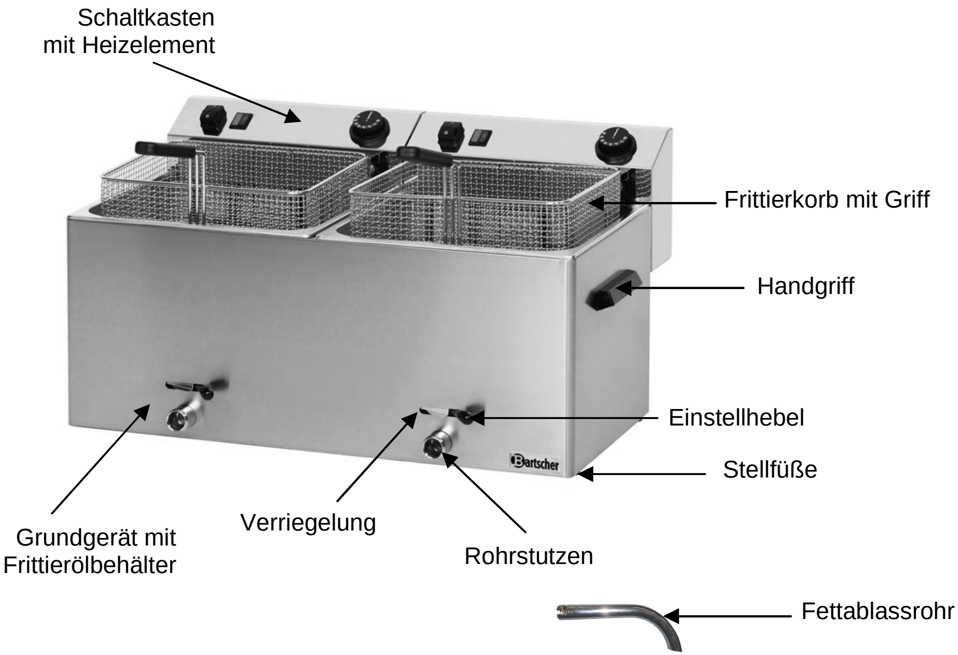
Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

162.900



162.910



Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)





Frittierkorb
für das Frittieren von kleineren Mengen

Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm

für einen Frittierölbehälter werden 2 Frittierkörbe benötigt (siehe Abb. links)

Best.-Nr.: 162.911

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!
Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Während des Gerätebetriebs müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Frittieröls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

ACHTUNG!

Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Frittieröls beim Frittieren.

- Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Frittieröl noch heiß ist. Frittieröl erst abkühlen lassen.

WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

! ***ACHTUNG!***
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann installiert werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen, die aus brennbaren Materialien bestehen, auf. Halten Sie einen Mindestanstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.

5.3 Bedienung

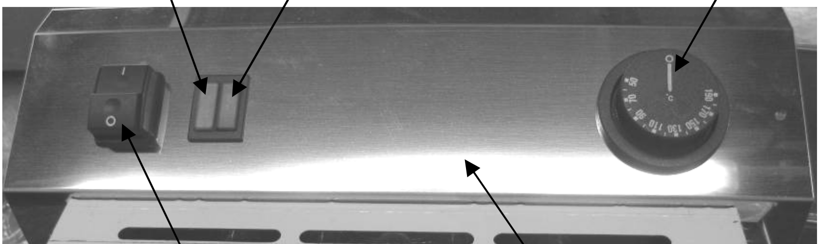
Vor dem ersten Gebrauch

- Deckel abnehmen, Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen vom Gerät abnehmen und mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt.
- Frittierölbehälter gründlich mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch auswischen, mit klarem Wasser nachwischen und anschließend abtrocknen.
- Deckel, Frittierkorb und Gehäuse mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.
- **Alle gereinigten Teile des Gerätes gründlich abtrocknen!**

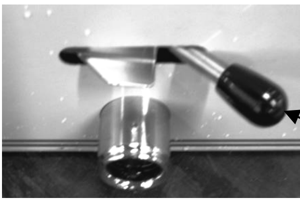
Speisen frittieren

ACHTUNG!
Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.

- Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Frittierölbehälters aufsetzen. Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung des Frittierölbehälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.



- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler auf **„0“** stellen).
- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in den Frittierölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Frittierölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Die Frittieröl-Ablassvorrichtung muss geschlossen und verriegelt sein (Einstellhebel nach rechts positioniert).



- Frittieröl vorsichtig in den Frittierölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen **„MIN“** und **„MAX“-** Markierung im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Frittierölbehälters.

ACHTUNG!

Gerät niemals betreiben, wenn kein Frittieröl im Frittierölbehälter ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN"- und „MAX"- Markierung im Frittierölbehälter liegt.

WARNUNG!

Brandgefahr! Bei einem Ölspiegel unterhalb der MIN-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Ölbrandes.

Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Frittieröl überlaufen.

ACHTUNG!

Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen !

Zum Frittieren kein altes Frittieröl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.

- Schalten Sie das Gerät mittels **EIN-/AUS**-Schalter ein. Die orange Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf gewünschte Temperatur (50℃ - 190℃) einstellen.
- Während des Aufheizens leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Sobald die Temperatur im Frittierölbehälter fällt, heizt das Gerät erneut auf und die grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Frittieröl im Frittierölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

Temperaturregler in die „0"- Position bringen, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.

ACHTUNG!

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 10 Liter Einzel-Fritteuse /
2 x 10 Liter Doppel-Fritteuse **1,250 kg** pro Frittierölbehälter

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem feststehendem Griff und einem Bügel ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken und die gewünschten Speisen frittieren. Nach dem Frittieren Frittierkorb vorsichtig anheben und mit dem Bügel in die Schlitze der Vorrichtung am Schaltkasten einhängen und abtropfen lassen.

WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen.

Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Frittierölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

Frittieröl austauschen

- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Frittieröl abkühlen lassen.
- Vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr am Rohrstutzen mittels Bajonettverschluss montieren.

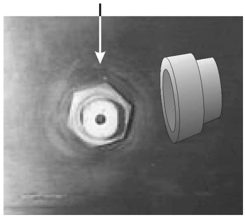


- Öffnen Sie die Ablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung nach oben drücken und den Einstellhebel nach links positionieren.
- Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in einen Sammelbehälter abflließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat. Sorgen Sie für eine umwelt-gerechte Entsorgung .

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Frittierölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230℃ ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungsschutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste am Schaltkasten des Gerätes gedrückt wird.
- Hierzu das Gerät auf unter 170℃ abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.
- Dann das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

RESET-Taste



6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- o Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- o Das Frittieröl nach dem Abkühlen durch Öffnen der Ölablassvorrichtung vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen (siehe **5.3 „Bedienung“**). Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

- Das Heizelement kann einfach aus dem Frittierölbehälter genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Frittierölbehälter abnimmt. So lassen sich Heizelement und Frittierölbehälter einfach reinigen.

! ***ACHTUNG!***

Schaltkasten (Bedienkonsole) niemals nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen!

- Frittierkorb, Deckel des Gerätes mit warmem Wasser und einem mildem Reinigungsmittel gründlich reinigen.
- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich abtrocknen. Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, orange Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt • Überhitzungsschutz hat ausgelöst • Kein Kontakt im Mikroschalter • Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt	• Sicherung kontrollieren • Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren • **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet und Temperatur steigt nicht.	• Kontakt zum Heizelement unterbrochen • Heizelement defekt	• Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Orange Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet grüne Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	• Eingestellte Temperatur ist erreicht • Temperaturregler defekt • Kontrolllampe defekt	• Funktion mit geänderter Temperatureinstellung prüfen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr.	• Überhitzungsschutz wurde aktiviert	• **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Altöl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten   Tel.: +49 (0) 5258 971-0   **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany   Fax: +49 (0) 5258 971-120   (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Bartscher

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury. Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications. Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **deep fat fryer** is designed **for the frying** of appropriate foods **only.**

You may **not** use the **deep fat fryer** for the following:

- Heating of foods and liquids (fluids).

CAUTION!

Do not use the device for anything beyond or other than its intended use.

The manufacturer and/or authorized parties do not accept any claims resulting from damage caused by using the device not according to its intended use.

The operator is totally liable for any such damage.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only. Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

3.4 Scope of delivery

The scope of delivery includes the following parts and components (see also the illustration on page 30):

162.900

1 base unit with oil tank for deep frying

1 cover

1 deep frying basket

1 control box with heating element

1 oil drainage pipe

162.910

1 base unit with oil tank for deep frying

2 covers

2 deep frying baskets

2 control boxes with heating element

2 oil drainage pipes

Please check to make sure that all the elements of the device are intact. If any parts are missing, please contact our customer service center.

4. Technical data

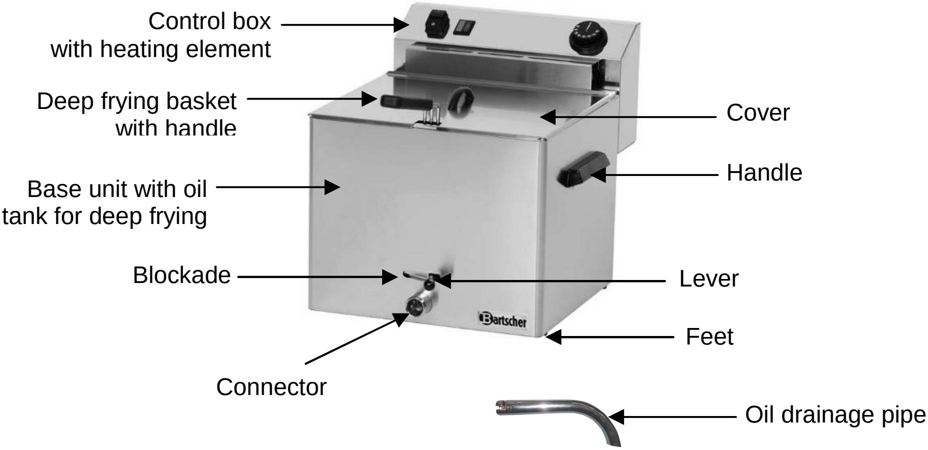
4.1 Technical specification

Name	**Electric fryer "Professional" with oil drain valve**	**Double electric fryer "Professional" with oil drain valve**
Code-No:	**162.900**	**162.910**
Version:	Housing, cover and control box made from chrome-nickel steel	
Number of oil tanks for deep frying:	1	2
Maximum volume of oil for deep frying	10 liters	2 x 10 liters
Number of deep frying baskets:	1	2
Dimensions of deep frying baskets:	W 300 x D 240 x H 120 mm	
Oil temperature range setting:	50℃ - 190℃	
Power:	8.1 kW / 3-phase 400 V	16.2 kW / 3-phase 400 V
Dimensions:	W 390 x D 450 x H 375 mm	W 780 x D 450 x H 375 mm

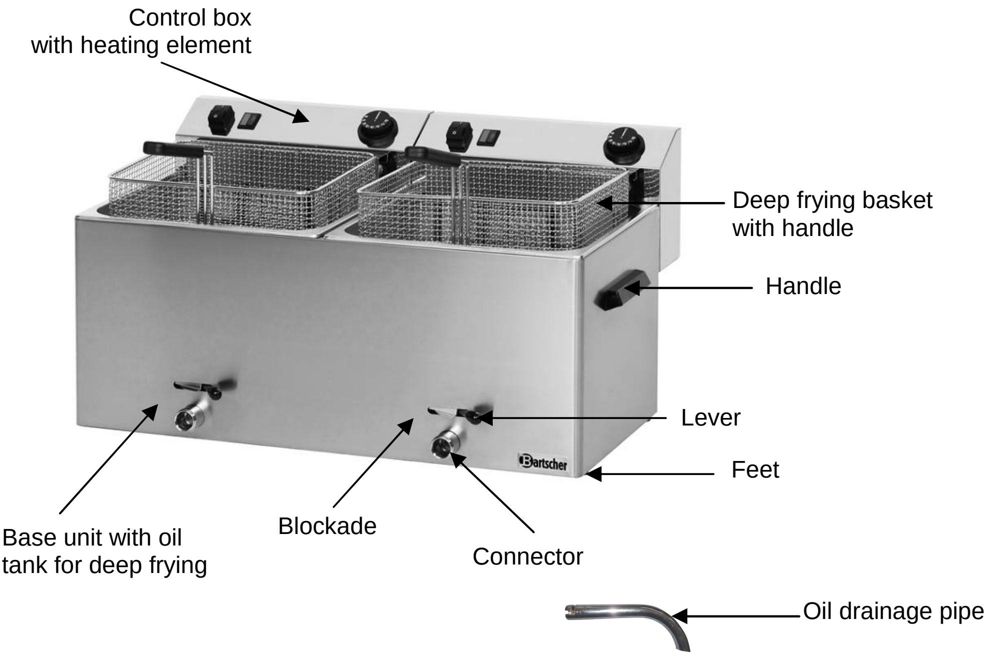
Subject to technical changes and alterations!

4.2 Overview of parts

162.900



162.910



Additional equipment (not within the scope of delivery!)





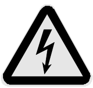
Deep frying basket
for smaller amounts

Dimensions:
W 150 x D 240 x H 870 mm

2 frying baskets for each cooking oil tank (see fig. on the left)

Code-No: 162.911

5. Installation and operation
5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!
Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



WARNING! Hot external surface!
During operation some parts of the device become very hot. In order to avoid injuries do not touch any hot parts!

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.

- Do not move or tilt the device when in operation.
- During operation of the unit your hands, the mains plug and the **ON/OFF** switch must be dry.
- Do not leave the unit unattended during operation since there might occur malfunctions which could result in overheating of the oil (fat). In case of high temperatures oil (fat) might ignite.
- You may not use moisten frying goods. Always remove the extra ice from deep frozen goods first. Even the smallest water drops may cause oil splashes or lead to explosions during frying.

NOTE!

Overly wet foodstuffs or too large a quantity of food causes excessive foaming of oil during frying.

- Do not leave any frying goods in the basket hanging over the container with the hot oil.
- The fryer may not be moved or repositioned as long as the oil is hot. The oil must cool down first.

WARNING! Risk of injury!

Hot oil splashes and fat explosions respectively may cause burns at hands and face!

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection

! ***CAUTION!***
The device may be installed by a qualified specialist only.

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of a solid, even, safe and stable surface that tolerates the weight.
- Not **at any time** you should place the device on top of an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not place the device near walls or other objects made of combustible materials. Keep a minimum distance of 20 cm to between other objects and each side of the device.
- Avoid installation spots with close contact to water.

5.3 Operating

Before using

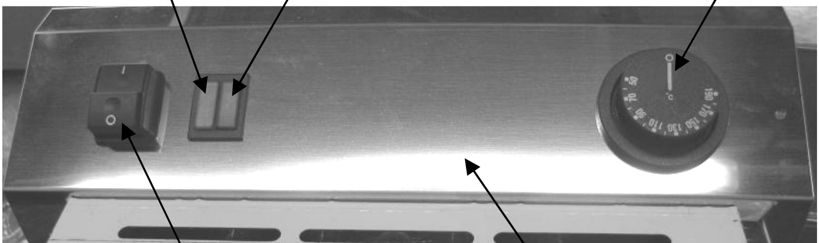
- Remove the cover and remove the deep frying baskets from the device.
- Remove the control box from the device by gently pulling it up and clean using a soft, damp cloth, making sure that moisture does not get into the electrical system and does not penetrate the box.
- Clean the oil tank with a soft cloth and a mild detergent, then rinse with clean water and dry.
- Clean the cover, frying baskets and housing using a mild detergent and warm water.
- **Thoroughly dry all washed parts of the tank!**

Frying food

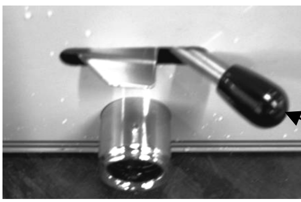
CAUTION!

The fryer can be only operated by personnel who are familiar with the operation of the device and specific risks that occur during frying.

- Carefully place the control box on the back edge of the oil tank. The pin at the bottom of the control box must fit in the hole in the oil tank. Then the control box is properly positioned. For safety reasons, the device works only when the control box is properly placed on the housing. A micro switch then allows the device to operate.



- Make sure that the device is turned off (the temperature control is set to **"0").**
- Before filling the tank with oil for deep frying, no water may be in the tank. The oil tank must be clean and dry
- The mechanism for draining cooking oil must be closed and locked (the lever positioned to the right)



- Carefully pour oil into the tank to the appropriate level (between the **"MIN"** and **"MAX"** markers in the tank). The marker is located on the side of the tank.

CAUTION!

Do not turn on the device when there is no oil in the tank. Always make sure the oil level reaches the area between the "MIN" and "MAX" markers.

WARNING

Risk of fire! If the oil level is below the MIN marker, there is an increased risk of the ignition of oil.

Risk of burns! If the oil level is above the MAX marker, hot oil may spill out.

CAUTION!

Use only liquid oil in the fryer. Solid fat (packaged) must first be dissolved!

Do not use old frying oil, because the lowered flash point increases the risk of spontaneous combustion. In addition, old oil is more prone to foaming. There is also increased smoke and odor.

- Turn on the device using the **ON-/OFF** switch.
  The orange power indicator light comes on.
- Set the thermostat to the desired temperature (50° C - 190°C) by turning it clockwise.
- During heating the green heat indicator light comes on. After reaching the set temperature the light turns off. When the temperature in the oil tank falls, the green light comes on again and the device starts heat again.

WARNING Risk of burns!

During operation the fryer and the cooking oil in the tank is very hot and there is a danger of the ignition of cooking oil.

The device should not be turned on for too long!

Immediately after finishing frying, set the temperature controller to "0".

- In order to achieve the best results, wait until the desired temperature is reached and then place food in the deep fry tank.

CAUTION!

When frying, do not exceed the following amounts of food:

Model - 10-liter single fryer /
2 x 10 liter double fryer **1.250 kg** per oil tank

- The deep frying basket is used for frying smaller food items. It is equipped with a fixed handle and bracket.
- To fry food, slowly immerse the basket in the cooking oil. After frying, carefully remove the basket from the tank and using the bracket, hang it on the element located on the control box to drain.

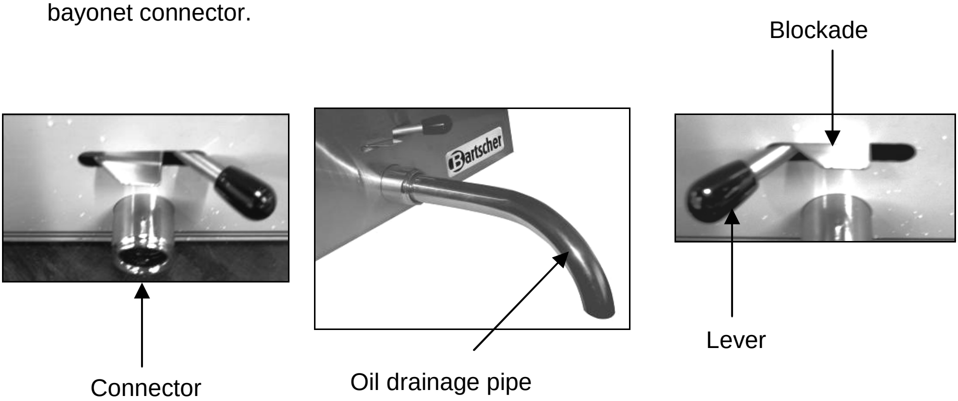
WARNING Risk of injury!

The fryer can not be operated with the cover! The cover serves as a shield against dust and to maintain oil temperature.

Before closing the cover, make sure it is dry so that water does not get into the oil tank, which could cause the dangerous splashing of oil.

Changing the cooking oil

- Regularly change the cooking oil. Allow old cooking oil to cool.
- Before draining the oil, mount the oil drainage pipe to the drain nozzle using the bayonet connector.

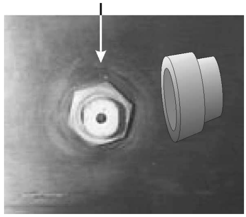


- Open the drain mechanism by pulling the blockade up and moving the lever to the left.
- Drain the cooking oil into a suitable container. Make sure that the container is placed securely. The oil must be disposed of in accordance with environmental protection guidelines.

Overheating safety mechanism

- If the fryer is turned on accidentally without cooking oil in the tank or if there is not enough oil in the tank, then in order to protect it from overheating, the fryer will automatically turn off when the temperature reaches approximately 230°C. In this case, turn off the machine and wait for it to cool.
- After the device has been automatically switched off by the overheating mechanism, it can be turned on again, provided that the **RESET** button in the connection box is pressed.
- In order to do this, the device must cool to a temperature below 170°C. Then in a counter-clockwise direction unscrew the cap to the **RESET** button, push the pin and screw the cap back on.
- Once this is done, you can normally turn on the device.

RESET button



6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Regularly clean the device.
- Before cleaning, allow the device to cool.
- Carefully drain cooled cooking oil through the drain mechanism to a suitable container (see section **5.3 "Operation").** Make sure that the container is placed securely.
- The heater can be easily removed from the oil tank by lifting and removing the control box. This allows you to easily clean the heater and tank.

CAUTION!

The control box (front panel) should never be wet cleaned or submerged in water. Do not allow moisture to penetrate the interior. Before assembling, dry all elements.

- Thoroughly clean the cover, frying baskets and housing using a mild detergent and warm water.
- The control panel, surface of the device and power cord should only be cleaned with a damp cloth and detergent. Do not allow moisture to get inside the control box. This may cause the occurrence of dangerous creeping currents and the malfunction of the device.
- Do not use harsh cleaners or abrasive materials, as they may damage the fryer. Heavily soiled items can be briefly soaked.
- Thoroughly dry all elements. Reassemble the device.
- When the device not used for long periods, it should be stored in a dry place. Protect against aggressive vapors and gases.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- When you encounter damages or failures contact your specialist dealer or our customer service. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!

7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Removal
Unit is connected to a power source, orange power control light does not come on, unit does not heat up.	• Blown fuse • Switching unit is improperly installed • Overheating protection has turned off • No contact with microswitch • Damaged temperature control (overheating security)	• Check fuses • Check the location of the switching unit • Press **RESET** on the switching unit • Contact sales agent • Contact sales agent
The green heating control light comes on, the temperature does not increase.	• Interrupted contact with the heating element • Damaged heating element	• Contact sales agent • Contact sales agent
Orange power control light comes on but the green heating control light does not come on in spite of desired temperature being reached.	• Set temperature has been reached • Damaged temperature control • Damaged control light	• Check functioning at different temperature • Contact sales agent • Contact sales agent
Heating element ceases functioning after some time.	• Overheating control has activated	• Press **RESET** on the switching unit

The above mentioned trouble cases are just exemplary and to give you orientation. Should these or similar troubles occur, please switch off the device and stop use immediately. Contact qualified technicians or the manufacturer for inspection and repair.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance to the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Stale oil

Please remove used frying oil in accordance with all applicable environmental protection regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !
Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.
Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !
Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! *ATTENTION !*

- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d’utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.

! *ATTENTION !*

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Les accessoires et sous-ensembles suivants sont fournis (voir illustration page 48) :

162.900

1 appareil de base
avec réservoir à huile de friture

1 couvercle

1 panier à friture

1 coffret de distribution
avec élément de chauffage

1 tuyau de vidange de l’huile

162.910

1 appareil de base
avec réservoir à huile de friture

2 couvercles

2 paniers à friture

2 coffrets de distribution
avec élément de chauffage

2 tuyaux de vidange de l’huile

Veuillez vérifier que l’appareil et ses accesoires sont au complet. Si des pièces sont manquantes, veuillez contacter notre service client.

4. Caractéristiques techniques

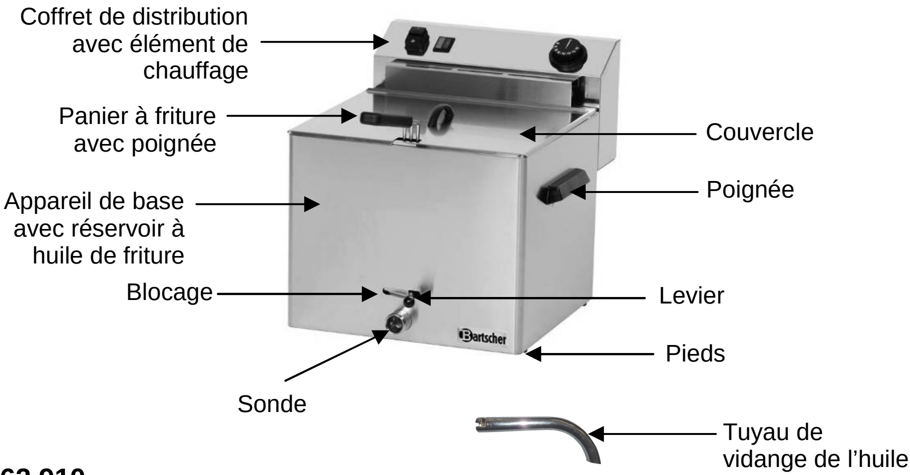
4.1 Indications techniques

Nom	**Friteuse électrique « Professional » avec valve d’écoulement de l’huile**	**Friteuse électrique « Professional II » double avec valve d’écoulement de l’huile**
N° d’article :	**162.900**	**162.910**
Version :	Structure, couvercle et coffret distributeur en acier au nickel-chrome	
Nombre de réservoirs à huile de friture :	1	2
Volume max de remplissage du réservoir d’huile de friture :	10 litres	2 x 10 litres
Nombre de paniers à friture :	1	2
Dimensions du panier à friture :	larg. 300 x prof. 240 x H120 mm	
Plages de réglage de la température de l’huile :	50℃ - 190℃	
Puissance de raccordement :	8,1 kW / 3 NAC 400 V	16,2 kW / 3 NAC 400 V
Dimensions (mm) :	larg. 390 x prof. 450 x H 375	larg. 780 x prof. 450 x H 375

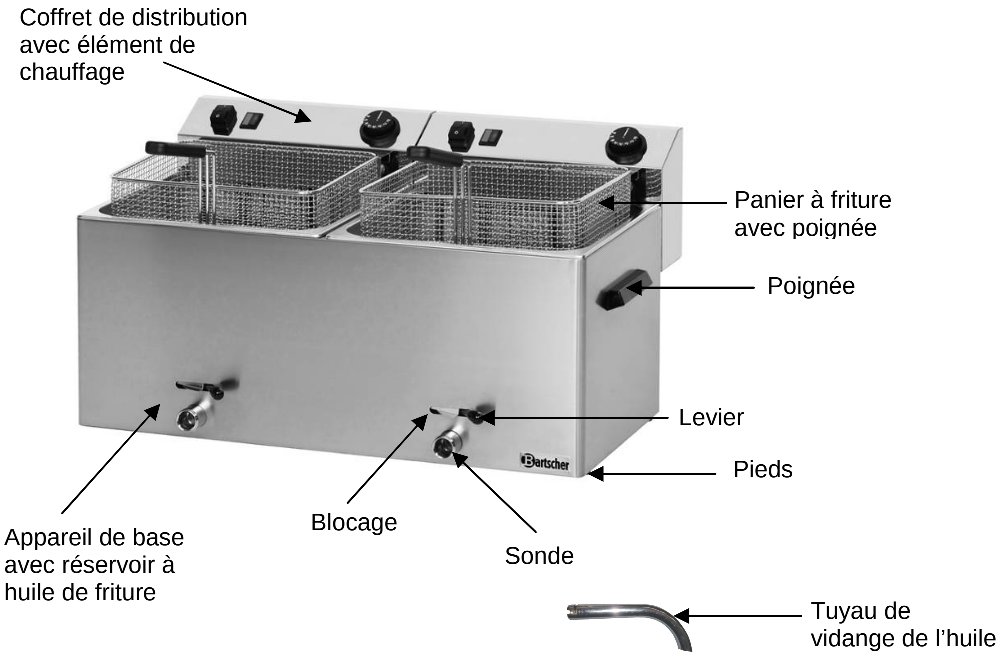
Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

162.900



162.910



Equipement supplémentaire (non fourni !)





Panier à friture plus petit

Dimensions : L 150 x P 240 x H 120 mm

2 paniers à friture peuvent être placés dans chaque réservoir à huile (voir fig. ci-contre)

N° d’art. 162.911

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
Le câble d’alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l’appareil chauffent beaucoup. Afin d’éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ni aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, de plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

- Ne pas renverser ni déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains, la fiche et les interrupteurs doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.

ATTENTION !

Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.

- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.
- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

! *ATTENTION !*
L'appareil doit uniquement être ouvert par un spécialiste qualifié.

- Déballer l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de murs ou d'autres objets ou matériaux combustibles. Maintenez une distance d'au moins 20 cm autour de toutes les surfaces.
- Eviter les emplacements à proximité d'eau.

5.3 Utilisation

Avant de démarrer l'utilisation

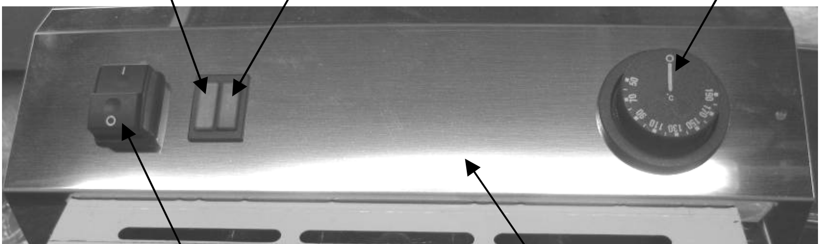
- Retirer le couvercle et le panier à friture de l'appareil.
- Séparer le coffret de distribution de l'appareil en le tirant vers le haut avec précaution et nettoyer avec un tissu humide et souple, en faisant attention à ce que l'humidité n'entre pas en contact avec l'installation électrique et qu'elle ne pénètre pas dans le coffret.
- Laver le réservoir à huile de friture à l'aide d'un tissu souple avec un produit d'entretien neutre, puis rincer à l'eau claire et sécher.
- Laver le couvercle, le panier à friture et la structure en utilisant un produit d'entretien neutre et de l'eau chaude.
- **Sécher minutieusement toutes les parties du réservoir !**

Mettre des plats à frire

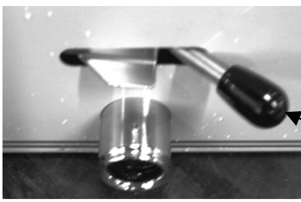
ATTENTION !

La friteuse doit être mise en service uniquement par le personnel formé à l'utilisation de l'appareil et aux risques particuliers rencontrés lors de la friture.

- Placer le coffret de distribution avec précaution sur le bord arrière du réservoir à huile de friture. L'axe de piston au bas du coffret de distribution doit entrer dans l'ouverture du réservoir à huile de friture. Ainsi, le coffret de distribution est bien en place. Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionne que si le coffret de distribution est placé correctement sur la structure ; grâce à cela, à l'aide du micro-interrupteur, l'appareil est prêt à être exploité.



- S'assurer que l'appareil est éteint (régler le régulateur de température sur « **0 »).**
- Avant de remplir le réservoir d'huile de friture, ne pas y placer d'eau. Le réservoir d'huile de friture doit être propre et sec.
- Le mécanisme de vidange de l'huile de friture doit être fermé et bloqué (levier à droite)



- Remplir le réservoir d'huile avec précaution jusqu'au niveau souhaité (entre les inscriptions **« MIN »** et **« MAX »** à l'intérieur du réservoir). Les inscriptions se trouvent sur la paroi latérale du réservoir d'huile de friture.

ATTENTION !

Ne pas allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le réservoir à friture. Toujours s'assurer que le niveau d'huile se situe entre les inscriptions « MIN » et « MAX ».

AVERTISSEMENT !

Risques d'incendie ! Si le niveau d'huile se trouve en-dessous de l'inscription MIN, il existe un risque élevé d'inflammation de l'huile.

Risques de brûlures ! Si le niveau d'huile se trouve au-dessus de l'inscription MAX, cela peut entraîner l'huile brûlante à déborder.

ATTENTION !

Ne verser que de l'huile liquide dans la friteuse. Faire fondre la matière grasse en barre (en cubes) au préalable !

Ne pas utiliser de vieille huile pour la friteuse, car le seuil d'inflammation est réduit et augmente le risque d'auto-inflammation. De plus, la vieille huile a une plus grande tendance à mousser. Elle génère également une plus grande quantité de fumée et exhale des mauvaises odeurs.

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur **Marche / Arrêt.** La lampe témoin orange du réseau s'allume.
- Régler le régulateur de température à la valeur souhaitée (50℃ - 190℃) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pendant le préchauffage, la lampe témoin verte de chauffage s'allume, et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Quand la température à l'intérieur du réservoir d'huile de friture chute, la lampe verte se rallume et l'appareil se remet à chauffer.

AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures !

Pendant que la friteuse est en marche et que l'huile de friture se trouve dans le réservoir, les deux éléments sont brûlants et il existe un risque de se brûler avec l'huile de friture. L'appareil ne doit pas rester allumé trop longtemps !

Une fois la friteuse utilisée, régler directement le régulateur de température en position « 0 ».

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, attendre que la température souhaitée soit atteinte et seulement à ce moment-là placer les aliments à frire dans le réservoir de la friteuse.

ATTENTION !

Ne pas dépasser la quantité alimentaire suivante lors de l’utilisation de la friteuse :

Modèle – friteuse simple de 10 litres /
friteuse double de 2 x 10 litres **1,250 kg** par réservoir à huile

- Le panier à friture sert à frire les petits éléments. Il est équipé d’une poignée rigide et d’une anse.
- Afin de frire des aliments, les plonger lentement dans l’huile à friture. Une fois la friture terminée, retirer le panier du réservoir avec précaution et à l’aide de la anse, le suspendre à l’élément se trouvant sur le coffret de distribution afin de les laisser égoutter.

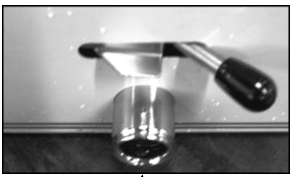
AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle ! Le couvercle sert comme protection contre la poussière et à maintenir la température de l’huile.

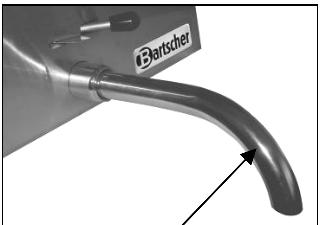
Avant de fermer le couvercle, s’assurer qu’il est sec afin qu’il n’y ait pas d’eau qui tombe dans le réservoir d’huile, ce qui pourrait entraîner des projections d’huile dangereuses.

Changer l’huile de friture

- Changer l’huile de friture régulièrement. Laisser refroidir la vieille huile de friture.
- Avant de vider l’huile, à l’aide d’un joint baïonnette pour la sonde d’écoulement, installer le tuyau pour vidanger l’huile.

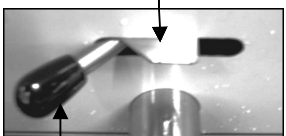


Sonde



Tuyau de vidange de l’huile

Blocage

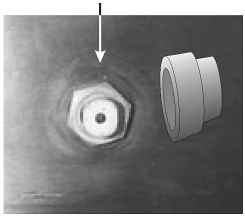


Levier

- Ouvrir le mécanisme d’écoulement en poussant le blocage vers le haut et en déplaçant le levier vers la gauche.
- Vider l’huile de friture dans un récipient adapté. S’assurer que le récipient est en position stable. Se débarrasser de l’huile conformément aux régulations sur la protection de l’environnement.

Mécanisme de protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est allumée par hasard alors qu'il n'y a pas d'huile dans le réservoir de la friteuse, ou qu'il y a trop peu d'huile, alors, afin de prévenir contre la surchauffe, lorsqu'une température d'env. 230 ℃ est atteinte, la friteuse s'éteint automatiquement. Si une telle situation se présente, éteindre l'appareil et attendre qu'il refroidisse.
- Après l'arrêt automatique déclenché par le mécanisme de protection contre la surchauffe, l'appareil peut être allumé à nouveau à condition d'appuyer tout d'abord sur le bouton **RESET** dans le coffret de distribution de l'appareil.
- Pour cela, l'appareil doit présenter une température inférieure à 170℃, si c'est le cas tourner la pris e du bouton **RESET** dans le sens des aiguilles d'une montre, appuyer sur la cheville et tourner la prise.
- Une fois ces étapes exécutées, l'appareil peut être allumé normalement.



6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

! ***ATTENTION !***

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Avant de nettoyer, laisser l'appareil refroidir.
- Vider l'huile de friture refroidie avec précaution avec le mécanisme d'écoulement dans un récipient adapté (voir § **5.3 « Utilisation»**). S'assurer que le récipient est en position stable.
- La partie chauffante du réservoir d'huile est facile à retirer en soulevant et en enlevant le coffret de distribution. Ainsi, il est facile de nettoyer la partie chauffante et le réservoir d'huile.

! ATTENTION !

Ne jamais nettoyer le coffret de distribution (panneau de commande) à l'eau ou en le plongeant dans l'eau. L'humidité ne doit pas entrer à l'intérieur. Avant de le monter, bien sécher tous les éléments.

- Bien laver le couvercle, le panier à friture et la structure de l'appareil en utilisant un produit d'entretien neutre et de l'eau chaude.
- Nettoyer le panneau de commande, la surface de l'appareil et le câble d'alimentation uniquement avec un tissu légèrement humide et un produit d'entretien. L'humidité ne doit pas entrer à l'intérieur du coffret de distribution. Cela pourrait causer des problèmes électriques dangereux et perturber le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien forts ou de matériaux récurrents, car ils pourraient endommager la friteuse. Pour les éléments très sales, il est possible de les laisser tremper pendant un court instant.
- Bien sécher tous les éléments. Remonter l'appareil.
- Si l'appareil est hors d'usage pour une longue durée, le maintenir dans un endroit sec. Le protéger contre les fumées et gaz corrosifs.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Probleme	Cause	Solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais le voyant-contrôle orange ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	• Les fusibles ont fondu • Le boitier de distribution n'est pas bien placé • La sécurité en cas de surchauffe s'est déclenchée • Absence de contact avec le micro-interrupteur • Limitateur de température endommagé (sécurité anti-surchauffe)	• Vérifier les fusibles • Vérifier l'emplacement du boitier • Appuyer sur le bouton **RESET** dans le boitier de distribution • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle de chauffe vert est allumé mais la température n'augmente pas.	• Contact avec l'élément chauffant interrompu • Elément chauffant endommagé	• Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle orange est allumé, mais malgré la température réglée, le voyant-contrôle vert ne s'allume pas.	• La température voulue a été atteinte • Régulateur de température endommagé • Voyant-contrôle endommagé	• Vérifier le fonctionnement en changeant la température • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Apres un certain temps, l'élément chauffant cesse de chauffer.	• La sécurité anti-surchauffe s'est activée	• Appuyer sur le bouton **RESET** sur le boitier de distribution

Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Huiles usagées

Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles locales en vigueur.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!
Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!
Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!
Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!
Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!
Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

! *OPGELET!*

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De friteuse is **uitsluitend bestemd voor het frituren in olie** van levensmiddelen die daarvoor geschikt zijn.

Gebruik de friteuse niet voor:

- het opwarmen van gerechten en vloeistoffen.

! *OPGELET!*

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

3.4 Inhoud levering

De leveringsbereik omvat de volgende elementen en onderdelen (zie ook tekening op de pagina 66):

162.900

1 basis toestel met 1 frituurkuip

1 deksel

1 frituurmand

1 bedieningskast
met verwarmingselement

1 olieafvoerbuis

162.910

1 basis toestel met 1 frituurkuip

2 deksels

2 frituurmanden

2 bedieningskasten
met verwarmingselement

2 olieafvoerbuizen

Controleer of het toestel en de uitrusting compleet zijn. Indien onderdelen ontbreken, neem contact met onze klantendienst.

4. Specificaties

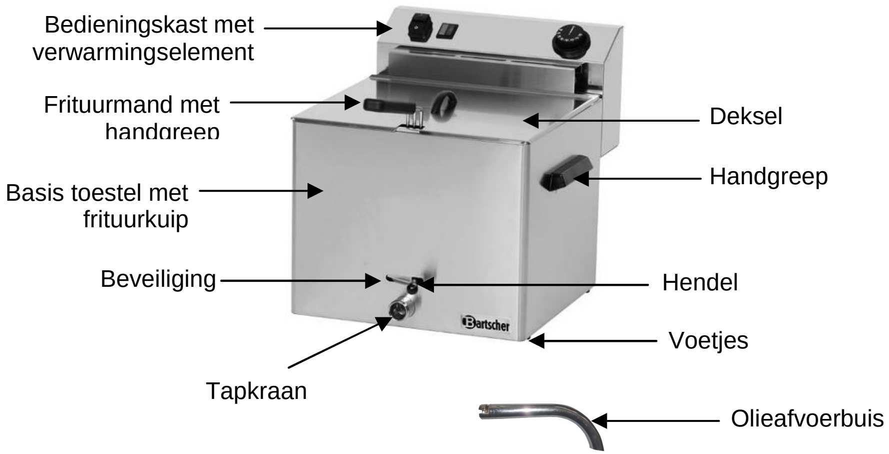
4.1 Technische Gegevens

Naam	**Elektrische friteuse „Professional“ met olieafvoerkraan**	**Dubbele elektrische friteuse „Professional“ met olieafvoerkraan**
Artikel Nr.:	**162.900**	**162.910**
Versie:	Omhulsel, deksel en bedieningskast van CNS	
Aantal frituurkuipen:	1	2
Maximale inhoud van kuipen:	10 liters	2 x 10 liters
Aantal frituurmanden:	1	2
Afmetingen van frituurmanden:	B 300 x D 240 x H 120 mm	
Temperatuurregeling:	50℃ - 190℃	
Aansluitspanning:	8,1 kW / 3 NAC 400 V	16,2 kW / 3 NAC 400 V
Afmetingen:	B 390 x D 450 x H 375 mm	B 780 x D 450 x H 375 mm

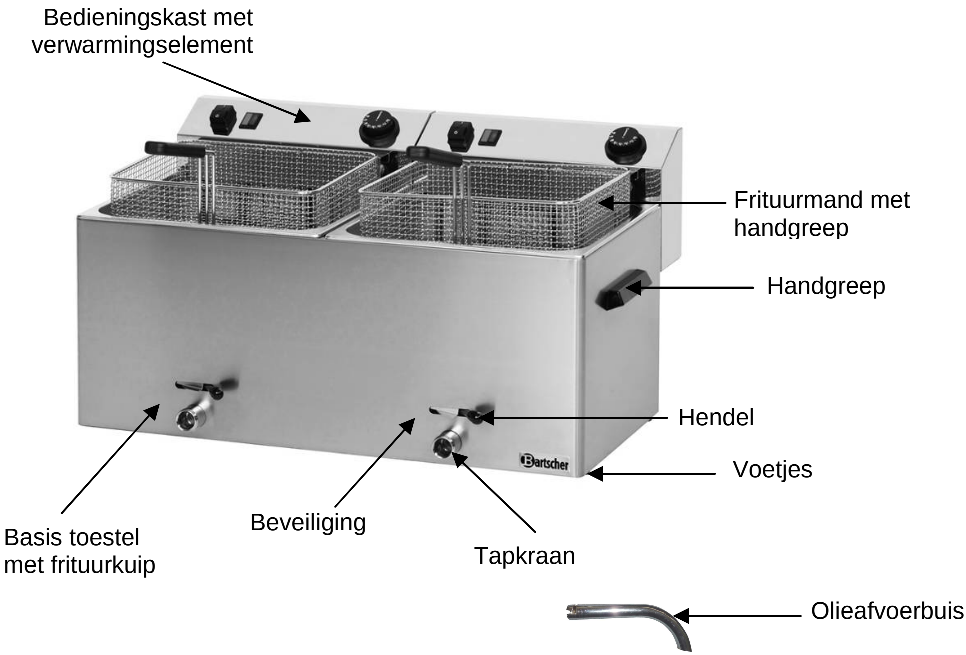
Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

162.900



162.910



Extra uitrusting (niet in de geleverde set!)





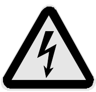
Kleine frituurmand

Afmetingen:
B 150 x D 240 x H 120 mm

per elke kuip zijn 2 manden inzetbaar (zie foto)

Artikel Nr. 162.911

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!
De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!
Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.

- Het apparaat niet scheef houden.
- Zorg ervoor dat uw handen tijdens de werking van het apparaat droog zijn. Ook de stekker en de schakelaar moeten droog zijn.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet onbeheerd achter. Eventuele storingen in de werking van de friteuse kunnen leiden tot oververhitting en het in brand vliegen van de olie.
- Gebruik voor het frituren geen vochtige producten.

  Verwijder van bevroren producten eerst het overbodige ijs. Tijdens het frituren kunnen zelfs de kleinste waterdruppeltjes oliespetters en zelfs kleine explosies veroorzaken.

OPGELET!

Te vochtig of teveel voedingsmiddel veroorzaakt dat de olie tijdens het bakken sterk gaat schuimen.

- Hang een frituurmand die gevuld is met bevroren producten nooit boven de oliepan met hete olie.
- De friteuse niet verschuiven of verplaatsen als de olie nog heet is. Wacht tot de temperatuur van de olie gedaald is.

WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Hete oliespetters of olie-explosies kunnen verbrandingen aan het gezicht en de handen veroorzaken.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting

! ***OPGELET!***

Het apparaat mag uitsluitend geïnstalleerd worden door gekwalificeerde personen.

- Pak het apparaat eerst uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen en niet kan kantelen.
- Het is **absoluut** niet toegestaan om het apparaat op een brandbare ondergrond te plaatsen (zoals bijv. een tafelkleed, vloerkleed etc.)
- Plaats het apparaat niet in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of voorwerpen die gemaakt zijn van brandbaar materiaal. Zorg dat aan alle kanten een vrije ruimte is van minimaal 20 cm.
- Zet het apparaat niet op plaatsen waar het in contact kan komen met water.

5.3 Bediening

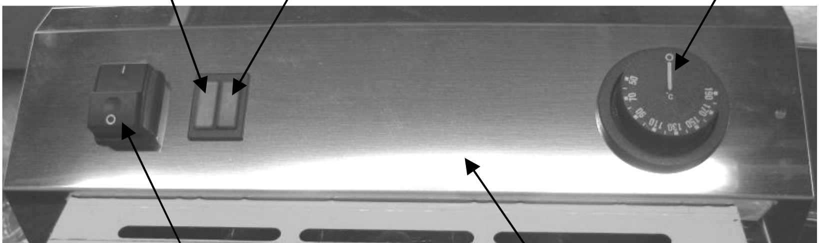
Voor het eerste gebruik

- Neem het deksel af, haal de frituurmand eruit.
- Verwijder de bedieningskast door het voorzichtig naar boven te trekken en veeg het schoon met een zacht, vochtig doekje, zodat het vocht de elektrische installatie of de kast niet indringt.
- Reinig de frituurkuip met een zacht doekje met een mild schoonmaakmiddel en vervolgens spoel deze met water en droog af.
- Was de deksel, frituurmand en omhulsel met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- **Alle gereinigde onderdelen zorgvuldig afdrogen!**

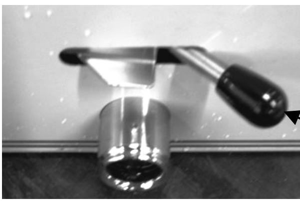
Frituren van gerechten

OPGELET!
De friteuse kan bediend worden alleen door personeel, dat over genoeg kennis over de bediening en de specifieke risico's verbonden met het frituren beschikt.

- Plaats voorzichtig de bedieningskast op de achterkant van de frituurkuip. De pen van de onderkant van de bedieningskast moet in de opening van de kuip zitten. Pas daarna is de bedieningskast juist opgezet. Omwille van veiligheidsredenen werkt het toestel alleen indien de bedieningskast op de juiste manier op de kuip geplaatst werd waardoor de microschakelaar voor het inschakelen van het toestel klaar is.



- Controleer dat het toestel aanstaat (temperatuurregelaar op **„0"**).
- Voor het opvullen van de kuip met olie controleer of het geen water erin zit. De frituurkuip moet schoon en droog zijn.
- De afvoerkraan voor olie moet gesloten en beveiligd zijn (hendel naar rechts getrokken)



- Giet voorzichtig de olie in de kuip tot het juiste niveau (tussen de marketing **„MIN"** en **„MAX"**). De markering bevindt zich op de zijwand van de frituurkuip.

OPGELET!

Het is verboden om het toestel in te schakelen indien geen olie in de kuip zit. Controleer altijd dat het niveau van de olie tussen de markeringen "MIN"- en "MAX" zich bevindt.

WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Bij het olieniveau lager dan de markering MIN ontstaat er het gevaar van de ontbranding van de olie.

Brandwonden gevaar! Bij het olieniveau hoger dan de markering MAX de hete olie kan vergieten.

OPGELET!

In de friteuse kan alleen vloeibare olie gebruikt worden. Het blokkenvet dient eerst gesmolten te worden!

Nooit gebruik voor frituur een oude olie, omdat het door zijn lagere ontbrandings-temperatuur makkelijker in brand kan raken en meer schuimt. Daarnaast ontstaat er meer rook en geur.

- Zet het toestel met gebruik van **IN-/UIT-**schakelaar in. Het oranje comtrolelampje van de netwerkaansluiting gaat branden.
- Stel de temperatuurregelaar op de gekozen waarde in (50℃ - 190℃) door deze naar rechts te draaien.
- Tijdens het opwarmen gaat de groene comtrolelampje branden, die schakelt uit als de gewenste temperatuur bereikt is. Indien de temperatuur in de frituurkuip daalt, gaat de groene lampje opnieuw branden en het toestel warmt op.

WAARSCHUWING! Brandwonden gevaar!

Tijdens werking het toestel en de olie zijn heel heet en er bestaat een risico van de ontbranding van de olie.

Het toestel dient niet te lang aanstaan!

Onmiddellijk na beeindiging van het frituurprocess dient de temperatuurregelaar in de positie "0" geplaatst worden.

- Om een beter resultaat te verkrijgen, is het aangeradem om te wachten totdat de gewenste temperatuur bereikt is en pas daarna de gerechten in de kuip plaatsen.

OPGELET!

Tijdens het frituren dienen de onderstaande hoeveelheden niet overschreden te worden:

Model – 10 liter friteuse / 2 x 10 liter dubbele friteuse **1,250 kg** per frituurkuip

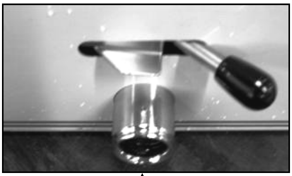
- De frituurmand is bestemd voor het frituren van kleine hoeveelheden van voedingsmiddelen. Het is voorzien van een vaste handgreep en een haak.
- Plaats de frituurmand langzaam in de olie. Na de afloop van het frituren voorzichtig trek de mand omhoog, hang aan de rail van de bediningskast en wacht tot het afdroogt.

WAARSCHUWING! Letsel gevaar!

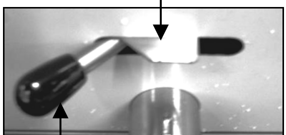
Het is verboden om de friteuse met de deksel te gebruiken! De deksel dient alleen als bescherming tegen stof en helpt de olietemperatuur te behouden.
Voor het sluiten van de deksel controleer of deze droog is, zodat het water niet in de frituurkuip komt, wat oliespuiten kon veroorzaken.

Verversen van frituurolie

- Ververs de frituurolie regelmatig. De oude olie eerst laten afkoelen.
- Om de olie af te voeren, plaats de afvoerbuis aan de tapkraan van het toestel.





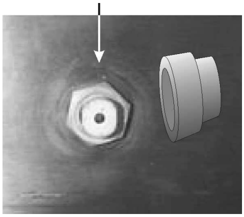


- Maak de tapkraan open door de beveiliging naar boven en de hendel naar links te trekken.
- Giet de olie in de geschikte bak af. Controleer dat de bak stabiel staat. De gebruikte olie dient volgens milieuvoorschriften afgevoerd te worden.

Overhittingsbeveiliging

- Indien toevallig de friteuse zonder olie in de kuip ingeschakeld gaat worden of indien in de kuip te weinig olie zich bevindt, om het toestel tegen overhitting te beveiligen bij het bereiken van de temperatuur 230℃ schakelt het toes tel automatisch uit. In zulk geval dient u het toestel uitschakelen en wachten totdat het afkoelt.
- Na automatische uitschakeling door overhittingsbeveiliging kan het toestel opnieuw ingeschakeld te worden pas na het indrukken van de **RESET** knop in de bedieningskast van het toestel.
- Eerst moet het toestel tot de temperatuur onder 170℃ afkoelen, vervolgens draai de kunstof kap loos door de knop naar links te draaien, druk aan de **RESET** knop en opnieuw draai de kunstof kap vast door naar rechts te draaien.
- Daarna is het mogelijk om het toestel opnieuw in te schakelen.

RESET knop



6. Reiniging en onderhoud
6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Reinig het toestel regelmatig.
- Voor het reinigen laat het toestel afkoelen.
- Na het afkoelen van de olie voorzichtig los het in de geschikte bak af (zie **5.3 "Bediening"**). Controleer of de bak stabiel geplaatst is.
- Het verwarmingselement kan gemakkelijk uit de kuip genomen worden, daarvoor trek de bedieningskast omhoog. Op die manier is het reinigen van het verwarmingselement en de frituurkuip zeer makkelijk.

OPGELET!
De bedieningskast (bestuurpaneel) nooit natwassen en niet in het water plaatsen. In de bedieningskast dient er geen water in te dringen. Voor de montage alle elementen van het toestel zorgvuldig drogen.

- Was de deksel, frituurmand en omhulsel met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Reinig de bedieningskast, de omhulsel en spanningskabel met een vochtig doekje en schoonmaakmiddel, zodat het vocht de kast niet indringt. Dit kan storing in de werking van het toestel tewegbrengen.
- Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, omdat ze de friteuse kunnen beschadigen. Sterk verontreinigde elementen kunnen kort in het water ligen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af. Opnieuw monteer het toestel.
- Een niet gebruikt toestel op een droge plek bewaren. Tegen bijtende dampen en gassen beschermen.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het oranje controlelampje brandt niet en het apparaat warmt niet op.	• De zekeringen zijn doorgeslagen • De schakelkast bevindt zich niet in de juiste positie. • De bescherming tegen oververhitting is geactiveerd. • Geen contact met de microschakelaar. • De temperatuurbegrenzer (bescherming tegen over-verhitting) is beschadigd	• Controleer de zekeringen • Controleer de plaatsing van de schakelkast • Druk **op de RESET**-knop op de schakelkast. • Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier
Het groene controlelampje brandt, maar de temperatuur stijgt niet.	• Het contact met het verwarmingselement is verbroken. • Het verwarmingselement is kapot	• Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier
Het oranje controle-lampje brandt, maar ondanks de ingestelde temperatuur gaat het groene controlelampje verwarming niet branden.	• De ingestelde temperatuur is bereikt. • Defecte temperatuurregelaar • Het controlelampje is kapot	• Controleer de werking bij een andere temperatuur • Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier
Na enige tijd houdt het verwarmingselement op met verwarmen.	• Bescherming tegen oververhitting is geactiveerd	• Druk op de **RESET**-knop op de schakelkast.

Bovenstaande gevallen worden getoond alleen als voorbeelden en richtlijnen. Indien een dergelijk of soortgelijk probleem ontstaat, dient het toestel onmiddellijk te worden uitgezet en de werking gestopt. Contacteer alstublieft zo snel mogelijk een gekwalificeerde specialist of handelaar.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Oude olie

Verwijder de gebruikte frituurolie volgens milieuvoorschriften en plaatselijke regelingen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera, opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi, stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.
Ponadto, należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.
Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych, oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!
Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!
Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może w konsekwencji doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania i/lub awarii.

WSKAZÓWKA!
Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!
Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zwarte w niniejszej instrukcji obsługi, zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów) oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.

Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby, chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto, poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne.

Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne jego działanie, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! *OSTRZEŻENIE!*

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, jeśli jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne musi być wykonywana przez odpowiedni serwis specjalistyczny.

Frytownica jest przeznaczona **wyłącznie do smażenia na głębokim tłuszczu,** nadających się do tego produktów spożywczych.

Frytownicy nie wolno używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.

! *OSTRZEŻENIE!*

Stosowanie urządzenia w celu innym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy, należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

3.4 Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące części i podzespoły (patrz także ilustracja na str. 84):

162.900

1 urządzenie podstawowe
ze zbiornikiem na olej do frytowania
1 pokrywa
1 kosz do frytowania
1 skrzynka rozdzielcza
z elementem grzejnym
1 rura do zlewania oleju

162.910

1 urządzenie podstawowe
ze zbiornikiem na olej do frytowania
2 pokrywy
2 kosze do frytowania
2 skrzynki rozdzielcze
z elementem grzejnym
2 rury do zlewania oleju

Proszę sprawdzić, czy urządzenie i jego wyposażenie są kompletne. Jeśli brakuje jakichś części, prosimy o kontakt z naszym serwisem obsługi klienta.

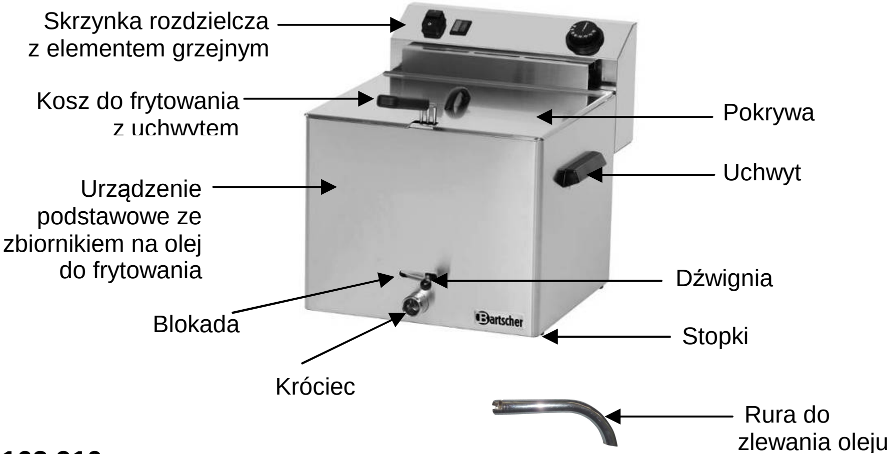
4. Parametry techniczne
4.1 Dane techniczne

Nazwa	**Frytownica elektryczna „Professional“ z zaworem spustowym do oleju**	**Podwójna frytownica elektryczna „Professional“ z zaworem spustowym do oleju**
Nr artykułu:	**162.900**	**162.910**
Wersja:	Obudowa, pokrywa i skrzynka rozdzielcza ze stali chromowo-niklowej	
Liczba zbiorników na olej do frytowania:	1	2
Wielkość maks. napełnienia zbiornika na olej do frytowania	10 litrów	2 x 10 litrów
Liczba koszy do frytowania:	1	2
Wymiary kosza do frytowania:	szer. 300 x gł. 240 x wys.120 mm	
Zakres nastawiania temperatury oleju:	50℃ - 190℃	
Moc przyłączeniowa:	8,1 kW / 3 NAC 400 V	16,2 kW / 3 NAC 400 V
Wymiary (mm):	szer. 390 x gł. 450 x W 375	szer. 780 x gł. 450 x wys. 375

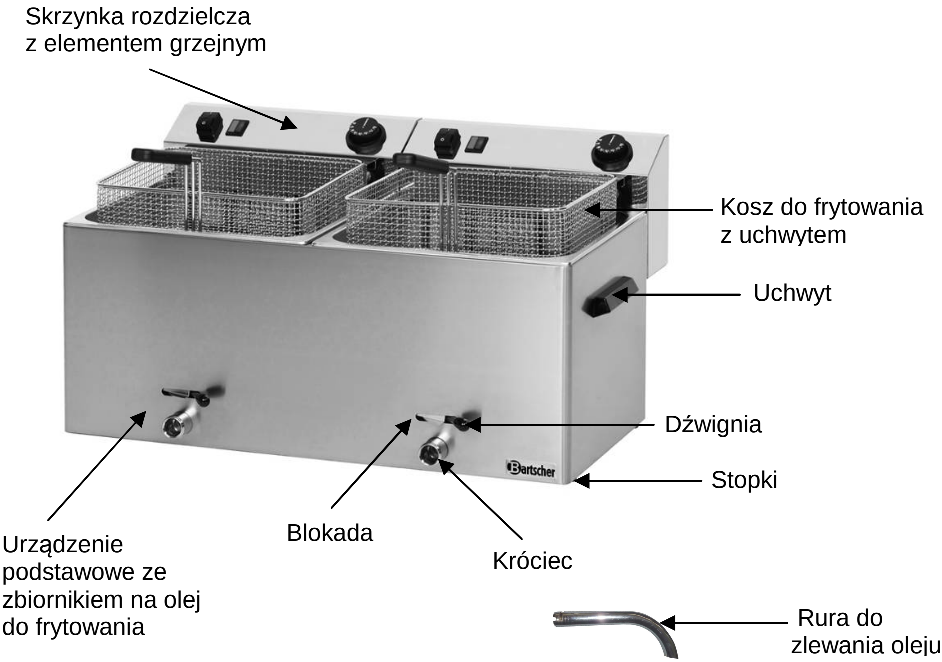
Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

162.900



162.910



Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)





Kosz do frytowania
mniejszych ilości

Wymiary: S 150 x G 240 x W 120 mm

na każdy zbiornik oleju do frytowania przypadają 2 kosze (patrz il. po lewej)

Nr art.: 162.911

5. Instalacja i obsługa urządzenia
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!
Podczas pracy urządzenia, niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.

- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy przechylać urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia należy mieć suche ręce, również wtyczka i wyłącznik muszą być suche.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru, ponieważ ewentualne zakłócenia pracy frytownicy mogą doprowadzić do przegrzania oleju a wysoka temperatura – do jego zapalenia.
- Do smażenia na głębokim tłuszczu nie wolno używać wilgotnych produktów.
  Z produktów mrożonych w pierwszej kolejności należy usunąć zbędny lód. Podczas smażenia na głębokim tłuszczu, nawet najmniejsze krople wody powodują pryskanie oleju, a nawet małe eksplozje.

OSTRZEŻENIE!

Zbyt mokra, albo zbyt duża ilość artykułu spożywczego powoduje wzmożone pienienie się oleju podczas smażenia.

- Nie wolno zawieszać kosza z mrożonymi produktami nad pojemnikami z rozgrzanym olejem.
- Dopóki olej jest gorący, nie wolno przesuwać lub przestawiać frytownicy. Najpierw należy poczekać, aż temperatura oleju spadnie.

UWAGA! Niebezpieczeństwo zranienia!

Gorące krople pryskającego oleju lub eksplozje oleju, mogą spowodować poparzenia twarzy i rąk!

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć, tylko jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

OSTRZEŻENIE!

Instalację urządzenia może przeprowadzić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i jest niewywrotne.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub innych przedmiotów składających się z materiałów palnych. Zachować odstęp przynajmniej 20 cm ze wszystkich stron.
- Ustawiając urządzenie, należy unikać miejsc, w których istnieje ryzyko kontaktu z wodą.

5.3 Obsługa

Przed rozpoczęciem użytkowania

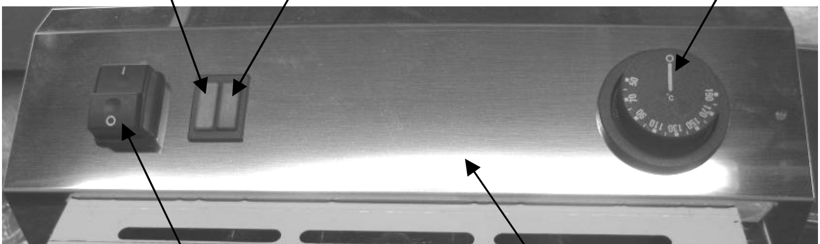
- Zdjąć pokrywę, wyjąć kosz do frytek z urządzenia.
- Skrzynkę rozdzielczą oddzielić od urządzenia pociągając ją ostrożnie do góry i oczyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej ścierki uważając przy tym, aby wilgoć nie dostała się do instalacji elektrycznej lub nie wniknęła do skrzynki.
- Zbiornik na olej do frytowania umyć za pomocą miękkiej ścierki używając łagodnego środka do mycia, a następnie spłukać czystą wodą i osuszyć.
- Pokrywę, kosz do frytowania i obudowę umyć z zastosowaniem łagodnego środka do mycia i ciepłej wody.
- **Wszystkie umyte części zbiornika dokładnie osuszyć!**

Frytowanie potraw

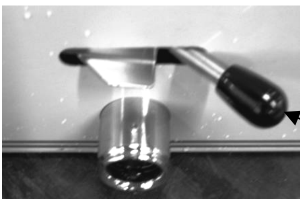
! *OSTRZEŻENIE!*

Frytownica może być obsługiwana tylko przez personel, który jest zaznajomiony z obsługą urządzenia i szczególnymi zgrożeniami występującymi podczas smażenia.

- Ostrożnie umieścić skrzynkę rozdzielczą na tylnej krawędzi zbiornika na olej do frytowania. Sworzeń w dolnej części skrzynki rozdzielczej musi wchodzić w otwór zbiornika na olej do frytowania. Wówczas skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona na obudowie, dzięki czemu za pomocą mikrowłącznika następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.



- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury ustawić na **„0“).**
- Przed napełnieniem zbiornika olejem do frytowania w zbiorniku nie może znajdować się woda. Zbiornik na olej do frytowania musi być czysty i suchy.
- Mechanizm zlewania oleju do frytowania musi być zamknięty i zablokowany (dźwignia ustawiona po prawej stronie)



- Ostrożnie wlewać olej do zbiornika do frytowania do osiągnięcia właściwego poziomu (pomiędzy znacznikami **„MIN“** i **„MAX“** w zbiorniku). Oznakowanie znajduje się na bocznej ściance zbiornika na olej do frytowania.

OSTRZEŻENIE!

Nie włączać urządzenia, gdy w zbiorniku do frytowania nie ma oleju. Zawsze należy upewnić się, że poziom oleju sięga obszaru pomiędzy znacznikami „MIN“- i „MAX”.

UWAGA!

Zagrożenie pożarem! Jeśli lustro oleju znajduje się poniżej oznakowania MIN, istnieje podwyższone ryzyko zapłonu oleju.

Zagrożenie oparzeniem! Jeśli lustro oleju znajduje się powyżej oznakowania MAX, może dojść do wydostawania się gorącego oleju.

OSTRZEŻENIE!

Do frytownicy wlewać tylko płynny olej. Tłuszcz w taflach (kostkach) należy najpierw rozpuścić!

Do frytowania nie stosować starego oleju, ponieważ obniżony punkt zapłonu zwiększa ryzyko samozapłonu. Ponadto stary olej ma większe skonności do pienienia się. Następuje również większe wytwarzanie dymu i wydzielanie zapachu.

- Włączyć urządzenie za pomocą łącznika **WŁ / WYŁ**. Zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna sieci.
- Ustawić regulator temperatury na żądanej wartości (50℃ - 190℃) przekr ęcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Podczas rozgrzewania świeci zielona lampka kontrolna grzania, która zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura w zbiorniku na olej do frytowania spadnie, zielona lampka zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.

UWAGA! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas pracy frytownica i olej do frytowania znajdujący się w zbiorniku są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju do frytowania.

Urządzenie nie powinno być włączone zbyt długo!

Bezpośrednio po zakończeniu procesu frytowania regulator temperatury należy ustawić w pozycji „0“.

- W celu osiągnięcia lepszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy w zbiorniku frytownicy.

OSTRZEŻENIE!

Podczas frytowania nie należy przekraczać poniższych ilości potraw:

Model – 10-litrowa frytownica pojedyncza /
2 x 10-litrowa frytownica podwójna **1,250 kg** na pojemnik

- Kosz do frytowania służy do obróbki drobnych elementów potraw. Jest wyposażony w sztywny uchwyt i pałąk.
- W celu frytowania potraw kosz należy powoli zanurzać w oleju do frytowania. Po frytowaniu kosz należy ostrożnie wyjąć ze zbiornika i korzystając z pałąka zawiesić na elemencie znajdującym się przy skrzynce rozdzielczej w celu odsączenia.

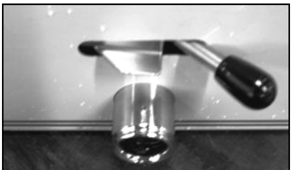
OSTRZEŻENIE! Zagrożenie obrażeniami!

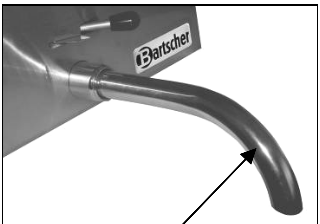
Frytownica nie może być użytkowana z pokrywą! Pokrywa służy jako osłona przed kurzem i do utrzymywania temperatury oleju.

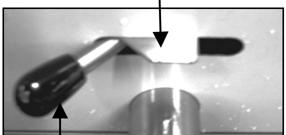
Przed zamknięciem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby nie spowodować przedostania się wody do zbiornika z olejem, co mogłoby spowodować niebezpieczne rozpryski oleju.

Wymiana oleju do frytowania

- Regularnie wymieniać olej do frytowania. Ostudzić stary olej do frytowania.
- Przed zlaniem oleju, za pomocą złącza bagnetowego do króćca spustowego zamontować rurę do zlewania oleju.





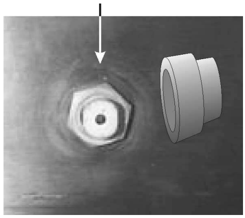


- Otworzyć mechanizm spustowy naciskając blokadę do góry i przesuwając dźwignię na lewą stronę.
- Zlać olej do frytowania do odpowiedniego naczynia. Upewnić się, że naczynie pewnie stoi. Olej należy zutylizować zgodnie z założeniami o ochronie środowiska.

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju w zbiorniku do frytowania, lub gdy w zbiorniku znajduje się zbyt mało oleju, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. 230℃ nastąpi automatyczne wyłączenie frytownicy. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie.
- Po automatycznym wyłączeniu przez mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie może zostać ponownie włączone pod warunkiem, że wcześniej zostanie wciśnięty przycisk **RESET** w skrzynce rozdzielczej urządzenia.
- W tym celu urządzenie musi ostygnąć do temperatury poniżej 170℃, następnie, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, należy odkręcić zaślepkę przycisku **RESET**, wcisnąć kołek i nakręcić zaślepkę.
- Po wykonaniu tych czynności można normalnie włączyć urządzenie.

Przycisk **RESET**



6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Przed czyszczeniem, pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Ostygnięty olej do frytowania ostrożnie zlać przez mechanizm spustowy do odpowiedniego naczynia (patrz **5.3 „Obsługa“**). Upewnić się, że naczynie pewnie stoi.
- Grzałkę można łatwo wyjąć ze zbiornika oleju do frytowania unosząc i zdejmując skrzynkę rozdzielczą. Dzięki temu można łatwo wyczyścić grzałkę i zbiornik do frytowania.

OSTRZEŻENIE!

Skrzynki rozdzielczej (panelu obsługi) nigdy nie należy czyścić na mokro lub zanurzać w wodzie. Wilgoć nie może wniknąć do wnętrza. Przed zmontowaniem należy osuszyć wszystkie elementy.

- Pokrywę, kosz do frytowania i obudowę dokładnie umyć z zastosowaniem łagodnego środka do mycia i ciepłej wody.
- Panel obsługi, powierzchnię urządzenia i kabel zasilający czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką i środkiem do mycia. Wilgoć nie może dostać się do wnętrza skrzynki rozdzielczej. Może to spowodować występowanie niebezpiecznych prądów pełzających i zakłócenia działania urządzenia.
- Nie używać żadnych ostrych środków czyszczących lub materiałów szorujących, ponieważ mogą one uszkodzić frytownicę. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
- Wszystkie elementy dokładnie osuszyć. Ponownie zmontować urządzenie.
- Urządzenie wyłączone z eksploatacji na dłuższy czas należy przechowywać w suchym miejscu. Chronić przed żrącymi oparami i gazami.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek, należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie podłączone jest do prądu, pomarańczowa lampka kontrolna nie świeci, a urządzenie nie nagrzewa się.	• Bezpieczniki wybiły • Skrzynka rozdzielcza nie jest prawidłowo założona • Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłączyło się • Brak kontaktu z mikrowłącznikiem • Uszkodzony ogranicznik temperatury (zabezpieczenie przed przegrzaniem)	• Sprawdzić bezpieczniki • Sprawdzić założenie skrzynki rozdzielczej • Wcisnąć przycisk **RESET** w skrzynce rozdzielczej • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Świeci się zielona lampka kontrolna grzania, a temperatura nie wzrasta.	• Przerwany kontakt z elementem grzewczym • Uszkodzony element grzewczy	• Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Świeci się pomarańczowa lampka kontrolna, ale pomimo ustawionej temperatury nie zapala się zielona lampka kontrolna grzania.	• Ustawiona temperatura została osiągnięta • Uszkodzony regulator temperatury • Uszkodzona lampka kontrolna	• Sprawdzić działanie ze zmienioną temperaturą • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Po jakimś czasie element grzewczy przestaje grzać.	• Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	• Wcisnąć przycisk **RESET** na skrzynce rozdzielczej

Powyższe przypadki problematyczne zostały podane tylko jako przykładowe w celach orientacyjnych. Jeśli wystąpi taki lub podobny problem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zatrzymać jego pracę. Proszę niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym fachowcem lub handlowcem.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Stary olej

Prosimy usuwać zużyty olej do smażenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska oraz zgodnie z przepisami miejscowymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120